

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/modern-english-ipa-16blg-premium-zestaw-surowcow-20l-p-2609.html>

Modern English IPA 16°Blg PREMIUM - zestaw surowców 20l

Cena	129,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Producent	Homebrewing.pl

Opis produktu

Nowoczesna wersja klasycznej English IPA. Zasyp oparty na najlepszym angielskim słodzie Maris Otter, piwo obficie nachmielone nowofalowymi odmianami angielskich chmieli - Jaster, Godiva i Harlequin. Za goryczkę odpowiada niezawodny Challenger. Piwo jest jasne, wytrawne, o pięknym aromacie owoców (białe winogrona, mandarynki, marakuja, brzoskwinie, ananasy) uzupełnione nutami ziołowymi i tytoniowymi.

W zestawie:

- 6,0kg słód pale ale Maris Otter THOMAS FAWCETT
- 0,25kg słód karmelowy Caraamber WEYERMANN
- 100g chmiel Harlequin
- 100g chmiel Jaster
- 50g chmiel Godiva
- 50g chmiel Challenger
- Instrukcja warzenia

Wraz z zestawem dostaniesz szczegółową instrukcję warzenia piwa.

Zestaw nie zawiera drożdży, należy dokupić je osobno. Listę polecanych szczepów drożdży do tego stylu piwa znajdziesz w zakładce "Akcesoria".

Słody z zestawu przed użyciem muszą zostać ześrutowane.

Jeśli chcesz ześrutować słód samodzielnie - wybierz opcję "nie"

Jeśli zacierasz w zwykłym ganku i potrzebujesz sładu ześrutowanego standardowo - wybierz opcję "tak"

Jeśli zacierasz w automatycznym kotle zacierno-warzelnym i potrzebujesz sładu ześrutowanego nieco grubiej - wybierz opcję "tak -pod kocioł"

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness przy założeniu 5% strat z chmielenia na zimno:

Zawartość alkoholu	6,7 %obj.
Ekstrakt brzeczki podstawowej	16 Blg
Kolor	12 EBC
Goryczka	55 IBU
Fermentacja	górna
Dodatkowe uwagi	chmielone na zimno

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Śrutowanie: Nie , Tak (+ 5,60 zł), Tak - pod kociółek (+ 5,60 zł)